

Potensi Kue Tradisional Bolu Kujo dan Kue Apem Mangkok sebagai Daya Tarik Wisata di Provinsi Bangka Belitung

Febryola Indra^{1*}, Nathalie², Devina³, Sherla Valensky⁴

^{1,2,3,4} Pengelolaan Perhotelan/Pariwisata, Universitas Pelita Harapan, 12930, Indonesia

Email: febryola.indra@uph.edu

Submitted: 28-04-2024	Revised: 01-05-2024	Accepted: 28-05-2024	Online first: 08-06-2024
-----------------------	---------------------	----------------------	--------------------------

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk memperlihatkan potensi kue tradisional asal provinsi Bangka Belitung yaitu bolu kujo dan kue apem sebagai daya tarik wisata di provinsi Bangka Belitung. Jenis penelitian data ini adalah penelitian kualitatif. Hasil dari penelitian yaitu kue tradisional di daerah Provinsi Bangka Belitung banyak sekali, dimana salah satunya adalah bolu kujo dan kue apem. Daya tarik yang dikembangkan pada daerah tersebut adalah tempat wisata dan makanan yang ada pada daerah tersebut. Sehingga, adanya kemungkinan bolu kujo dan kue apem menjadi sebuah daya tarik wisatawan yang berkunjung ke daerah tersebut.

Keywords: Bolu Kujo; Kue Apem Mangkok; Kue Tradisional

1. Pendahuluan

Provinsi Bangka Belitung merupakan daerah kepulauan, di mana ada 2 pulau besar yaitu pulau Bangka dan pulau Belitung dan sisanya adalah pulau - pulau kecil yang berada di sekitar kedua pulau besar tersebut. Selain itu, kepulauan Bangka Belitung juga ditanami oleh berbagai pepohonan yang memiliki kayu yang berkualitas. Karena berbentuk kepulauan pula, hal itu menyebabkan destinasi wisata utama yang paling sering diincar oleh para turis adalah bagian pantai serta keindahan alam lainnya. Seperti mengunjungi pantai Matras, pantai Parai, menjelajahi perkebunan salah satunya kebun raya Bangka, mengelilingi hutan bakau dengan perahu, dan berbagai destinasi wisata lainnya yang terkait dengan keindahan alam yang berada di provinsi Bangka Belitung.

Walaupun tujuan utama dari para turis adalah untuk menikmati keindahan alam dari provinsi Bangka, tetapi saat bepergian tentunya para turis akan mencari makanan unik pada tempat yang dikunjungi tersebut. Oleh karena itu, masyarakat di provinsi Bangka berharap untuk pemerintah setempat membantu untuk mengembangkan makanan terutama kue - kue basah pada daerah tersebut. Pada bagian Bangka Barat lebih tepatnya Muntok, di daerah tersebut pernah mendapatkan rekor MURI sebagai "kota seribu kue". Namun, setelah mendapatkan rekor itu julukan tersebut menjadi tidak cocok dengan kota tersebut karena semakin sedikitnya peredaran kue yang kemungkinan disebabkan oleh kurang diminati oleh masyarakat dan kurang diketahui oleh masyarakat yang berasal di tempat lain seperti Yogyakarta, Bali, dan Jakarta. Salah satu dari berbagai kue tradisional tersebut adalah bolu kujo yang biasa cocok dimakan bersamaan dengan kue apem.

Bolu Kujo adalah salah satu kue tradisional khas Bangka. Kue ini terbuat dari tepung beras, tepung ketan, santan, kuning telur, gula pasir, vanila bubuk, dan pewarna kuning, sehingga rasa dari kue ini adalah manis, legit, dan juga lembut. Walaupun pada umumnya, bolu kujo dimakan bersamaan dengan kue apem, tetapi lain halnya pada desa Kenanga yang berada di kecamatan Sungailiat. Kue ini menjadi ciri khas pada setiap acara tahun baru Islam atau 1 Muharam di desa Kenanga Kabupaten Bangka. Kue apem juga merupakan salah satu kue tradisional khas Bangka. Kue apem ada macamnya seperti ada kue apem bugis yang menggunakan gula aren sehingga membuatnya berwarna coklat dan dimakan menggunakan parutan kelapa dan kue apem polos yang sering ditemukan di berbagai tempat dan tipe kue apem ini adalah tipe kue apem yang biasa dimakan dengan bolu kujo.

2. Metode

Metode penelitian yang digunakan berupa metode penelitian kualitatif dengan metode deskriptif. Instrumen yang digunakan pada penelitian ini adalah dengan memperoleh data dari artikel-artikel yang tersedia dalam rangka untuk mengembangkan, memperdalam, dan menelaah lebih lanjut mengenai topik yang bersangkutan.

3. Hasil dan Pembahasan

GAMBAR 1. 1 Bolu Kujo Bangka (Mbizmarket)



Bolu kujo dan kue apem mangkok adalah kombinasi kue tradisional yang disukai oleh masyarakat provinsi Bangka Belitung. Bolu kujo sendiri adalah kue tradisional khas Bangka. Kue Bolu Kujo terbuat dari tepung beras, tepung ketan, santan, kuning telur, gula pasir, vanili bubuk, dan pewarna kuning. Kue ini juga memiliki rasa yang manis, legit dan lembut.

GAMBAR 1. 2 Kue Apem Mangkok (Kompas)



Sedangkan kue apem adalah salah satu kue tradisional khas Bangka juga yang terbuat dari tepung beras, santan, gula, ragi, dan garam. Saat ini untuk di luar daerah provinsi Bangka Belitung sendiri, kedua kue ini masih jarang dikenali. Beberapa hal yang membuat kedua kue

tradisional ini jarang diminati oleh orang di luar Bangka adalah karena kurangnya promosi yang membuat kedua kue ini jarang diketahui oleh orang di luar Bangka. Selain itu, kurangnya distribusi sehingga masyarakat luar Bangka sulit untuk mengakses kedua kue tersebut dan penyajian kue modern lebih menarik dibandingkan kue tradisional sehingga membuat masyarakat lebih banyak memilih kue-kue modern.

Bolu kujo dan kue apem mangkok ini telah menjadi bagian dari warisan kuliner lokal, dan pengembangan lebih lanjut terhadap potensi kedua kue ini dapat menjadi kunci dalam meningkatkan daya tarik pariwisata di daerah ini. Pengembangan kuliner tradisional ini bisa mencerminkan suatu budaya dan identitas suatu bangsa. Pengembangan potensi kedua kue tradisional tersebut tidak berarti harus mempertahankan metode pembuatan yang kaku. Inovasi dalam proses pembuatan dan variasi rasa dapat menarik minat wisatawan modern yang cenderung mencari pengalaman kuliner yang unik. Kombinasi antara kearifan lokal dan sentuhan inovatif dapat menciptakan produk yang tetap autentik namun tetap relevan.

4. Kesimpulan

Provinsi Bangka Belitung merupakan daerah kepulauan, di mana ada 2 pulau besar yaitu pulau Bangka dan pulau Belitung dan sisanya adalah pulau - pulau kecil di sekitar kedua pulau tersebut. Provinsi Bangka yang berbentuk kepulauan ini menyebabkan destinasi wisata utama yang paling sering diincar oleh para turis. Walaupun tujuan utama dari para turis adalah untuk menikmati keindahan alam tetapi saat bepergian tentunya para turis akan mencari makanan unik pada destinasi yang ditujunya. Pada bagian Bangka Barat lebih tepatnya Muntok, di daerah tersebut pernah mendapatkan rekor MURI sebagai “kota seribu kue”. Namun, setelah mendapatkan rekor itu julukan tersebut menjadi tidak cocok dengan kota tersebut karena semakin sedikitnya peredaran kue yang kemungkinan disebabkan oleh kurangnya diminati oleh masyarakat dan kurang diketahui oleh masyarakat luar.

Beberapa contoh dari berbagai kue tradisional tersebut adalah bolu kujo dan kue apem. Bolu Kujo terbuat dari tepung beras, tepung ketan, santan, kuning telur, gula pasir, vanili bubuk, dan pewarna kuning. Kue ini juga memiliki rasa yang manis, legit dan lembut sedangkan kue apem terbuat dari tepung beras, santan, gula, ragi, dan garam. Kue apem ada beberapa macam, seperti ada kue apem bugis yang menggunakan gula aren sehingga membuatnya berwarna coklat dan dimakan menggunakan parutan kelapa dan kue apem

polos yang sering ditemukan di berbagai tempat. Pada era menghadapi tantangan globalisasi, penting untuk menjaga dan mengembangkan potensi kue tradisional seperti Bolu Kujo dan Kue Apem sebagai warisan budaya dan daya tarik wisata di provinsi Bangka Belitung. Bolu Kujo dan Kue Apem bukan sekedar kue tradisional, keduanya adalah cermin dari keindahan alam dan kelezatan khas Bangka Belitung.

Dengan daya tariknya yang tak terbantahkan, keduanya memainkan peran penting dalam memperkaya pengalaman wisata di provinsi ini. Daya tarik kue-kue tradisional ini terletak pada cita rasa yang autentik, bahan-bahan alami yang digunakan, serta nilai historis dan budaya yang terkandung di dalamnya. Melalui sentuhan khas dari alam dan kehangatan budayanya, Bolu Kujo dan Kue Apem mengajak kita untuk merayakan keunikan dan kelezatan yang menjadi ciri khas sejati Provinsi Bangka Belitung. Bolu Kujo dengan kelembutan dan aroma pandannya menawarkan pengalaman rasa yang unik, sementara Kue Apem dengan bentuknya yang khas mengajak wisatawan untuk merasakan kehangatan budaya lokal.

Kedua kue ini bukan hanya menjadi hidangan kuliner, tetapi juga menjadi pengantar yang sempurna untuk memahami kearifan dan keindahan tradisi di Bangka Belitung. Meskipun kurangnya promosi dan distribusi, tetapi dengan perhatian dan dukungan yang tepat, potensi kue tradisional ini dapat menjadi magnet bagi para pelancong dan memperkaya pengalaman wisata kuliner. Melalui upaya promosi dan pengembangan kualitas, kue tradisional memiliki potensi yang besar untuk menarik perhatian wisatawan lokal dan internasional, juga menciptakan dampak positif bagi ekonomi lokal dan pelestarian budaya.

5. Author's declaration

Authors' contributions and responsibilities

- The authors made substantial contributions to the conception and design of the study.
- The authors took responsibility for data analysis, interpretation and discussion of results.
- The authors read and approved the final manuscript.

Availability of data and materials

- All data are available from the authors.

Competing interests

- The authors declare no competing interest.

6. Referensi

- [1] V. Melvina, "Perancangan Pusat Wisata Kuliner Lokal Di Kabupaten Bangka," 2021.
- [2] A. Masyhuri and A. Ilhami, "Analisis Bolu Kemojo sebagai Makanan Kearifan Lokal," *Sosietas*, vol. 13, no. 2, pp. 124–129, 2023.
- [3] D. Setiati, *Makanan Tradisional Masyarakat Bangka Belitung (DEPARTEMEN KEBUDAYAAN DAN PARIWISATA BALAI PELESTARIAN SEJARAH DAN NILAI TRADISIONAL TANJUNGPINANG 2008)*. 2008.
- [4] F. Indra, Juliana, and N. B. Sitorus, "Identifikasi Potensi Wisata Kuliner di Kota Pangkalpinang," *J. Pariwisata Pesona*, vol. 6, no. 2, pp. 126–134, 2021, [Online]. Available: <http://jurnal.unmer.ac.id/index.php/jpp/>.
- [5] R. Pakpahan and Y. Kristiana, "Pengenalan Kuliner Tradisional Sebagai Daya Tarik Wisata Belitung," *Pros. Konf. Nas. Pengabd. Kpd. Masy. dan Corp. Soc. Responsib.*, vol. 2, pp. 1054–1060, 2019, doi: 10.37695/pkmcsr.v2i0.276.
- [6] Rusihan, "TARI SAMBUT SEPINTU SEDULANGDI SANGGAR PESONA WANGKA KOTA SUNGAI LIAT KABUPATEN BANGKA Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu," p. 11, 2017.
- [7] B. A. B. I. Pendahuluan and S. Selatan, "Bab i. pendahuluan 1.1," vol. 59, 2022.
- [8] K. U. E. Bolu, K. Dengan, S. Mocaf, S. Pengganti, and T. Terigu, "Karakteristik fisik, kimia dan sensoris kue bolu kojo dengan substitusi," 2013.
- [9] A. Y. Mulia, "Dosen Pengampu," *Makalah*, no. 9, p. 10, 2022, [Online]. Available: https://www.academia.edu/12143506/Perjudian_melanggar_hukum_dan_pancasila.

- [10] A. Wibowo and B. Basri, "Literasi dan Harmonisasi Sosial: Desain Literasi Digital Berbasis Kearifan Lokal pada Masyarakat Pedesaan," *NALAR J. Perad. dan Pemikir. Islam*, vol. 4, no. 2, pp. 106–121, 2020, doi: 10.23971/njppi.v4i2.2490.